Bratwürstel

Mit diesem Rezept frische Bratwürstel selber machen und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

	Naturdarm (zum Einfüllen der Fleischmasse)

Für das Brät

2 kg	Rindfleisch (oder Schweinefleisch)
140 g	Salz
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
30 g	Bratwurstgewürz
30 g	Bindemittel
0.5 l	Wasser (eiskalt mit Eiswürfeln)

Für die Würstel

4 kg	Schweinefleisch (mager und fett)

Zubereitung

1. Um **Bratwürstel** selbst herzustellen, zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Beides mit dem Fleisch für das Brät mischen und sehr fein faschieren (3-mm-Scheibe). Mit dem Bindemittel, Salz und Bratwurstgewürz vermengen. Nach und nach das Eiswasser hinzufügen und einrühren.

2. Das Fleisch für die Würstel gröber faschieren (8-mm Scheibe) und gründlich mit dem Brät vermischen. Sofort in Därme abfüllen. Einen großen Topf mit Wasser aufkochen. Die Würstel ca. 10 Sekunden in das kochende Wasser geben. Herausnehmen, abtrocknen und abkühlen lassen. Dann die Bratwürstel einfrieren.

3. 30 Minuten vor dem Zubereiten aus der Gefriertruhe nehmen. In heißem Wasser 15 Minuten lang brühen, dann in Mehl wenden oder mit Milch übergießen und braten.

Tipp

Die Bratwürstel schmecken hervorragend zu Kartoffeln und Sauerkraut. Nach Belieben Senf dazu reichen.